



Bayer Zsolt: Donáth Panni esete a m?hússal

2024 január 31. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

A momentumos m?politikus m?lelkesedéssel állt ki a m?hús mellett. Utána bedobott egy mindenmentes szójalattét, ivott néhány korty alkoholmentes sört, belenézett a tükörbe egy m?mosollyal, és megállapította, hogy milyen remek ember is ?.

Továbbá okos és olyan "européer". A szomszédban lakó boomert?! meg átsz?r?dött az Omega egyik régi száma:

Husadik századi városlakó

A táj, amit látsz, virágot nem terem,
A táj, amit látsz, a koromtól lett ilyen,
Háztet?k közén az ég, sohasem tiszta kék,
Mit mondjak még, magamról egy mondatot,
Husadik századi városlakó vagyok.

Íme a ház és benne az emberek,
Úgy élek én, ahogy a többiek,
Ülök a tv el?tt, a jégr?l veszem a sört,
Magnót hallgatok, keveset járok gyalog,
Husadik századi városlakó vagyok.

A park az a hely, hol valódi f? akad,
Nézni lehet, de rálépni nem szabad,
Ha sírnék vagy káromkodom,
Bár ott ülsz a szomszéd padon,
Nem hallanád.
Járnak a villamosok,
Husadik századi városlakó vagyok.

Panni elmosolyodott, olyan okosan, ahogy csak ? tud, és megállapította magában: hja kérem, de ez már a 21. század...

Donáth Annus jó étvágyat kíván a leölt vemhes tehén magzatából kinyert szérumon kitenyésztett pipicombhoz!

A Momentum már megint kérlelhetetlen ügyességgel rátapintott, hogy mi kell az átlagszavazónak.

Akár letargiát is okozhatott volna ellenzéki körökben a [Medián legfrissebb felmérése](#); Donáth Anna azonban szerencsére szempillantás alatt ráérezett, mivel lehetne offenzívát indítani, vissza-, s?t meghódítandó az elbizonytalanodott választópolgárok szívét.

Egy kemény és határozott kiállítás a m?hús mellett! Az például rögtön egy wunderwaffe!

Gépromboláshoz hasonlítani a szintetikus steak elleni potenciális fellépést, attól fog a Momentum karjaiba omlani a vidéki Magyarország!

„A m?hús egyszerre biztosíthat élelmiszerbiztonságot, fenntarthatóságot és adhat lökést az etikus állattartásnak” – [fejtegeti](#) a Momentum örök reménysége.

Mármost lássuk, hogyan is fest ez a gyakorlatban. Miként vált eddig fenntarthatóbbá a világ az els? generációs húshelyettesít? innovációk (jellemz?en növényi alapú húsutánzatok) révén, és melyek a kilátások.

Aktuálisan az egyik online élelmiszer-áruházban 230 gramm fagyasztott vegán hamburgerpogácsa például 3599 forint, kilója közel 16 ezer.

Úgy, hogy els? számú összetev?je a víz; azt követi 16 százaléknyi borsófehérje, némi repce- és kókuszolaj, valamint rizsfehérje, továbbá 13 egyéb adalékanyag, a gránátalma-kivonattól a kukoricaeceten át a metilcellulózig.

Egyenesen az USA-ból érkezett a boltba ez az ingyencs?g az igazán fenntarthatóságpartí fogyasztók kedvéért – persze lehet erre azt mondani, hogy tessék, pont ezért kéne a Kárpát-medencében is felpörgetni a gyártást, csakhogy gyanús, hogy a kókuszolaj például nehezen sarjadna ki az Alföldön.

Ugyanezen áruházban 250 gramm tényleges magyar húspogácsa, egyetlen összetev?ként 100 százalék Angus marhahúsból, legeltetéses állattartásból 2481 forint, kilónként 9800. Az el?állító cég képvisel?je kifejti: igyekeznek a fenntarthatóság jegyében küls? felekt?l függetlenül m?ködni, saját maguknak természetve például a lucernát és a régióon belül oldva meg az értékesítést.

Kérdés, mennyire kivitelezhet? az ilyesmi a m?hús esetében. Megtermeli a gazda a répát és a gránátalmát, amelyekb?l port, illetve kivonatot készít, betakarítja a rizst és a borsót, majd kinyeri bel?lük a fehérjét, **szüretel a maltodextrinfárol egy kis maltodextrint,** aztán jól összevegyíti ?ket az összes többi hozzávalóval együtt kisüzemileg egy tetszet?s m?hamburgerré? Mert hiszen az élelmezésbiztonság és a fenntarthatóság mégiscsak valahol itt, a rövidke élelmiszerláncoknál és az önellátásnál kezd?dne.

Meg a megfizethet?ségnél. Vegán kolbászból akad lengyel, kilója „mindössze” kilencezer-négyszázért, de abban van minden, **a s?rít?anyagként hozzáadott „feldolgozott eucheuma hínár”-tól kezdve az allergén szójababon át a konjakgumiig** (amelyet a Kelet-Ázsiában honos leopárdkontyvirág (Amorphophallus konjac) gumójából el?állított lisztb?l készítenek). Létezik persze kevesebb összetev?b?l legyártott, allergénmentes amerikai m?kolbász is, méghozzá a b? tíz éve a teljes húspiac meghódításának tervével indult „[Beyond Meat](#)” terméke: kilója 18 ezer forint, nem vicc – egyébként ez esetben is nagyrészt vizet vásárolunk. Illetve vásárol az, aki hajlandó pénzt kiadni ezért. Nem sokan vannak: a cég 2022-2023-ban nagyarányú leépítésekre kényszerült bevételeinek folyamatos csökkenése miatt. (2019-ben még az volt a terv, hogy '24-re kétszámjegy? részesedést szereznek a marhahúspiacon, és ezzel halálos spirálba taszítják az ágazatot.)

Legkés?bb mára már nyilvánvaló, hogy ezek a vegetáriánusok és húsev?k számára elvileg egyaránt alternatívát jelent? „ételek” nem vezettek a valódi húsfogyasztás visszaeséséhez. „*A növényi alapú termékek gyártói fel akarták forgatni a világ ezer milliárd dolláros húspárát, de a befektet?k kedvencéb?l bukás, a mentes hamburgerb?l pedig egy átmeneti hóbort lett*” – [állapította meg pont egy éve a Bloomberg](#).

Erre érkezik Donáth Anna, és ellentmondást nem t?r? hangon a fenntarthatóság, valamint az etikus állattartás zálogának nevezi azt a laboratóriumi tenyésztéssel el?állított, újabb generációs m?húst, amely ráadásul vegetáriánusok számára nem is fogyasztható, tekintve, hogy létrehozásához állatból kinyert sejteket növesztenek bioreaktorban, megfelel? – jórészt például magzati szarvasmarha szérumot tartalmazó – táptalajon.

Magzati szarvasmarha szérum (röviden FBS) alatt a vemhes tehének levágása után a magzat véréb?l sz?pnev? biotechnológiai cégek által kinyert cucc értend?, **bon appétit.**

A steril körülmények közötti növesztéshez aztán jó sok eldobható m?anyagra van szükség: a „Beyond Meat”-re emlékeztet? nagy reményekkel indult kaliforniai Upside Foods vállalatnál például kétliteres palackszer? lombikokban állítanak el? 2-3 gramm szövetet, majd ez a plasztiklombik megy a szemétkébe, illetve újrafeldolgozásra.

Ráadásul ezeket a palackokat [jelen állás szerint](#) embereknek kell (természetesen tet?t?l talpig beöltözve-bemosakodva, egyszerűhasználatos sapkával a fejükön) egyenként el?készíteniük és gondozniuk egy gyárcsarnokban, például kikenegetve a belsejüket sertézszelatinnal, hogy el?segítsék a sejtek tapadását – na, a fülöp-szigeteki vendégmunkásokon kívül mely képzett alkalmazott pepecselne ezzel rutinszer?en napi nyolc órát? S?t, valójában még ezen el?készületek után se beszélhetünk egyben kinöv? mellehúsáról:

az alkalmazottak jórészt kézzel teszegetik egymásra és préselik össze a lombik faláról összekapirgált vékony szövetrétegeket, **hogy csirkehúsnak nézzen ki az egész. Magától ugyanis egyel?re nem igazán áll össze.**

A Massachusettsi M?szaki Egyetem ezért egyenesen 2023 legnagyobb technológiai kudarcai közé sorolta a laboratóriumban kitenyésztett húst: „*az Upside rengeteg munkaer?t, m?anyagot és energiát használt elenyész? mennyiség? hús el?állításához*” – [hangzik a verdikt](#). A cég termékeib?l néhány falatka 45 dollárba (16 ezer forintba) kerül egy Michelin-csillagos San Franciscó-i étteremben; ami nem csoda, hiszen

egyetlen kiló m?húshoz akár 600 liter tápközegre is szükség lehet, egy liter tápközeg pedig egybehangzó állítások szerint belekerülhet 400 dollárba. Mindenesetre február elsejei szállítással pillanatnyilag fél liter, sejttenyésztésre alkalmas amerikai FBS [670 ezer forintért kapható](#).

Tárolni ezeket mínusz 20 fokon kell – és akkor el is jutottunk az energiaigényhez.

Egy [tavalyi kutatás](#) szerint a méregdrágán létrehozott álhús akár huszonötször rosszabb a környezetnek, mint egy szimpla marha. A jelenleg alkalmazott tisztítási folyamatok (az endotoxinok kivonása és hasonló fortélyok) ugyanis olyannyira energia- és er?forrás-intenzívek, hogy egyetlen kiló m?hús 246–1508 kiló széndioxid kibocsátásával jár. A b?nös szarvasmarha esetében ez a mennyiség 99,48 kiló. Utóbbi ráadásul tájképgondozási funkciókat is elláthat bio?nyíróként és trágyagyárként, ellentétben szintetikus megfelelőjével.

Persze simán lehet, hogy a tudomány öles léptekkel haladni fog el?re, a tisztítási folyamatokon lazítanak, a sejtek növekedését fincsi adalékanyagokkal felturbózzák és ezáltal az el?állítási költségeket csökkentik (ami már a borsófehérje alapú, jóval egyszer?bben összerakható húspótléknál se jött be, de egy vérbeli momentumos a kordonbontást se adja fel egykönnyen csak azért, mert els?, második és harmadik blikkre teljesen kontraproduktívnak t?nik).

Igen ám, de a m?feny? is kapható ma már olcsón, egyenesen Kínából, mégis egyre több fogy a természetesb?l is.

Azaz szuper a mesterséges alternatíva – arra, hogy azt IS vegye valaki a nem mesterséges variáns mellett.

Aki nem venne kivágott fát, az be tud helyette szerezni egy m?anyagot, ragyogó, repes az örömt?l a Földanya és a Klíma. Az persze egy opció, hogy a m?húspiac el?mozdítása érdekében – tegyük fel – az Európai Unió igyekszik ellehetetleníteni az állattartást; csak akkor Donáth Anna esetleg konzultáljon a hús-vér gazdákkal, mielőtt beleküldi az éterbe azt az üzenetet, hogy a kizárólag nagyüzemi formában m?velhet? és jórészt észak- és dél-amerikai összetev?k?n alapuló álhúsgyártás megakadályozásának „*óriási ára lesz*”, amit „*a magyarok fizetnek meg*”.

Persze egy Facebook-poszt kihelyezése is tekinthet? konzultációnak: a reagálók kényelmes többsége röhög? fejcskével nyugtázta az EP-politikus m?húsvédelmi kirohanását.

Többen hozzá is szóltak, de hogy mit, az pillanatnyilag nem tudható: a tiltásellenes momentumos sajnos sorra eltünteti a beérkezett észrevételeiket.

Majd megkérdezi helyettük inkább a mesterséges intelligenciát.

(Nyitókép: képerny?fotó)

www.mandiner.hu

S még egy kis kiegészítés az Omegától:

200 évvel az utolsó háború után

Egy napon komoly tudós fejek
Rájöttek, tovább ez nem mehet
Az élet még nem elég szervezett
Kijött hát egy új rendelet

Anyáknak hozták a levelet
Benne áll, ezentúl szüljenek

Havonként egy fiúgyermeket
Még jobb, hogyha ikreket

Minden rendben ment, igen egyszer? eset
Senki sem szenvedett
Mert ó az emberb?l közben m?ember lett
Aki t?le született: m?gyerek

M?gyerek, tiszteld a gépeket
Atyád sem vallott más elveket
Köszönd meg gép adta életed
S végül gép lesz, ki eltemet

Minden rendben ment, igen egyszer? eset
Senki sem szenvedett
Mert ó az emberb?l közben m?ember lett
Aki t?le született: m?gyerek

Forgatnak megsárgult könyveket
Olvassák a múltból ittrekedt
gyönyör?, szokatlan verseket
S titokban könnyet ejtenek

Forrás: [Bádóg - Bayer Zsolt blogja](#)



Ajánló